

PAT-NO: JP408196230A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 08196230 A
TITLE: PRODUCTION OF MISO
PUBN-DATE: August 6, 1996

INVENTOR-INFORMATION:

NAME
YASUTOME, KATSUTOSHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
YAMANASHI PREF GOV	N/A

APPL-NO: JP07012351

APPL-DATE: January 30, 1995

INT-CL (IPC): A23L001/202

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain MISO (fermented soybean paste) excellent in scent, gloss and flavor, by incorporating extract(s) such as from bark of Phellodendron amurensis in preparing MISO stocks followed by fermentation to effect prevention of mould breeding even without the need of alcohol addition.

CONSTITUTION: Soybean is first dipped in an aqueous solution containing a single or mixed extract from bark of Phellodendron amurensis, fruit of Gardenia jasminoides and/or root of Rubia cordifolia, subjected to hydro-extraction and then steamed. The resultant soybean is mixed with other stocks and prepared and then fermented, thus obtaining the objective MISO.

COPYRIGHT: (C)1996, JPO

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平8-196230

(43)公開日 平成8年(1996)8月6日

(51)Int.Cl.⁶
A 2 3 L 1/202

識別記号 庁内整理番号
105

F I

技術表示箇所

審査請求 有 請求項の数2 OL (全3頁)

(21)出願番号 特願平7-12351

(22)出願日 平成7年(1995)1月30日

(71)出願人 391017849

山梨県

山梨県甲府市丸の内1丁目6番1号

(72)発明者 安留 勝敏

山梨県都留市境446

(74)代理人 弁理士 永井 義久

(54)【発明の名称】味噌の製造方法

(57)【要約】

【目的】一定期間の醸酵後にアルコールを添加しなくとも、黴の発生を防止できるとともに、香り、光沢および風味に優れた味噌を製造する。

【構成】味噌を製造するにあたり、味噌原料仕込み時に、黄蘿、梔子、茜から抽出したエキス成分または混合エキス成分を添加存在させて醸酵を行う。

【特許請求の範囲】

【請求項1】味噌を製造するにあたり、味噌原料仕込み時に、黄蘿、梔子、茜から抽出した単一のエキス成分または混合エキス成分を添加存在させて醸酵を行うことを特徴とする味噌の製造方法。

【請求項2】黄蘿、梔子、茜から抽出した単一のエキス成分または混合エキス成分を含む水溶液に大豆を浸漬したのち、水切、蒸煮し、他の原料とともに混合して仕込むことを特徴とする味噌の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、植物エキスを含む味噌の製造方法に係り、さらに詳しくは保存性、香り、光沢、風味が改善された品質良好な味噌を醸造する方法に関する。

【0002】

【従来の技術】味噌は日本の伝統的な調味料の一つであり、米を常食としてきた日本人の食生活に深く根をおろし、栄養的にも優れた食品であり、蛋白質、脂肪などの補給源として役立ってきた。とりわけ、和風料理においては必需的要素を具备している自然食品であり、米味噌、麦味噌、豆味噌など種類も豊富で、嗜好者層も老若男女を問わず拡大化の傾向にあるとともに、味噌そのものの対する嗜好も多様化している。

【0003】従来の味噌の製造方法は、米味噌を例に採れば、米麹と、別に浸漬、蒸煮された大豆および塩、または必要に応じてアルコール生産性の高い酵母培養液（種水）や栄養強化・風味調整の目的で各種の添加物を加えて混合し、一定期間醸酵させたのち、アルコールを添加し、その後の醸酵を行い、かつ黴の発生を防止することにより行ってきた。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、アルコールを添加することにより、味噌がアルコール臭を発生することにより、嗜好が合わない食生活者もいる。

【0005】したがって、本発明の課題は、一定期間の醸酵後にアルコールを添加しなくとも、黴の発生を防止できるとともに、香り、光沢および風味に優れた味噌を製造することにある。

【0006】

【課題を解決するための手段】上記課題を解決した本発明の第1の態様は、味噌を製造するにあたり、味噌原料仕込み時に、黄蘿、梔子、茜から抽出したエキス成分または混合エキス成分を添加存在させて醸酵を行うものである。

【0007】第2の態様は、黄蘿、梔子、茜から抽出したエキス成分または混合エキス成分を含む水溶液に大豆を浸漬したのち、水切、蒸煮し、他の原料とともに混合して仕込むものである。

【0008】

【作用】本発明者は、黄蘿に含まれているアルカロイドのベルベリンがもつ殺菌作用に注目した。また、梔子のもつ芳香性、茜の甘味性にも着目した。

【0009】その結果、黄蘿、梔子、茜から抽出したエキス成分を味噌原料に添加、またはそのエキス成分を大豆に吸収させたのち、常法により醸酵することにより、香り、光沢および風味に優れたものを得ることができるとともに、味噌の製造後における黴の発生を防止できることが判明した。

10 【0010】したがって、醸酵後にアルコールを添加する必要はなく、かつ品質的にも優れた興味のある風味を示すものが得られる。

【0011】味噌の醸造に際して、種々の添加物が使用されたきたが、その多くは栄養強化、風味調整を目的とした合成調味料であり、本発明に係る黄蘿、梔子、茜については全く研究された例はなく、現実にも味噌醸造に用いられる添加物にもこの種の植物エキスは存在しない。

【0012】

20 【実施例】本発明をさらに詳説する。本発明は、味噌原料仕込み時の任意に時期に、黄蘿、梔子、茜から抽出したエキス成分を添加または、大豆に吸収させた後、醸酵（醸造）を行うものである。

【0013】この限りにおいて、その他の具体的方法および条件は、常法に従うことができる。すなわち、味噌原料としての大豆を、原料処理（選別、計量、洗穀、浸漬、水切り、蒸煮）し、これを米麹、食塩、種水、その他の添加物とともに混合して仕込むか、あるいは原料処理時にエキス成分を含む水溶液に大豆を浸漬して大豆にエキス成分を吸収させたのち、常法により他の原料とともに混合して仕込む。仕込み後は、醸酵および熟成させる。以下において米味噌を中心にして述べるが、麦味噌や豆味噌においても同様の結果が得られたことを付言する。

30 【0014】本発明の特定の植物としては、黄蘿の代わりに目木、茜の代わりに西洋茜でもよく、これらも本発明の要旨の範囲内である。さらに、その植物の使用部位としては、黄蘿については肉皮、梔子は果実、茜は根が目的エキス成分を多く含有しているので好ましい。さらに、生薬として販売されている黄柏、山梔子、茜草根を使用することもエキス成分として実質的に同一であるために本発明に包含される。

40 【0015】エキス成分として、黄蘿、梔子、茜の単独、少なくとも防黴性の点で黄蘿を含むことがよく、混合エキスとしてもよい。エキス成分の抽出には、黄蘿、梔子、茜を粉末化し、これを仕込み原料に対してそれぞれ0.1～2.0%の範囲内で添加することができる。この場合、混合エキスとして用いる場合の最適な範囲は、黄蘿1、梔子2、茜1の割合の近傍である。これら50 の黄蘿、梔子、茜の粉末は適量の水を入れた釜に投入

し、30~45分煮沸した後、沪過する。分離された沪液には本発明のエキス成分を含み、室温になるまで冷却する。

【0016】(実施例)

<実施例1>黄蘗、梔子、茜の前記部位を粉碎機により粉碎し、煮沸水170ミリリットルに黄蘗10g、梔子20g、茜10gの粉末を投入し30分間煮出したのち、沪過布により沪過し、エキス成分と残渣とに分離した。

【0017】次に、蒸煮、粉碎された大豆2600g、米麹1000g、食塩500gに前記のエキス成分を混合して調整した。

【0018】調整された混合物を恒温室に入れ、25℃で2週間、30℃で2週間、35℃で3週間醸造(熟成)させ、味噌漉し機にかけて、味噌約4.3kgを得た。この味噌は、香り、光沢、風味の全てにおいて良好であり、製造後における黴の発生が認められなかった。

【0019】<実施例2>粉碎した黄蘗5gのみを用いたほかは、実施例1と同一とした。得られた約4.3kgの味噌は、冴えた光沢および風味の希黄色を呈するやや辛口タイプの味噌であった。

【0020】<実施例3>粉碎した黄蘗5gおよび茜10gのみを用いたほかは、実施例1と同一とした。約4.3kgの味噌は、冴えた光沢および風味の希赤黄色を

呈する味噌であった。

【0021】<実施例4>粉碎した黄蘗5gおよび梔子20gのみを用いたほかは、実施例1と同一とした。約4.3kgの味噌は、冴えた深みのある黄色を呈する味噌であった。

【0022】<実施例5>黄蘗、梔子、茜の前記部位を粉碎機により粉碎し、煮沸水170ミリリットルに黄蘗10g、梔子20g、茜10gの粉末を投入し30分間煮出したのち、沪過布により沪過し、エキス成分と残渣とに分離した。

【0023】このエキス分を2.5リットルの水に混合し、これに洗穀した大豆1kgを入れ、16時間浸漬した後、水切、蒸煮、粉碎を行った。この粉碎した大豆に所定量の米麹、塩および水を加えて混合物を調整した。

【0024】調整された混合物を恒温室に入れ、25℃で2週間、30℃で2週間、35℃で3週間醸造(熟成)させ、味噌漉し機にかけて、味噌約4.3kgを得た。この味噌は、香り、光沢、風味の全てにおいて良好であり、製造後における黴の発生が認められなかった。

【0025】

【発明の効果】以上の通り、本発明によれば、一定期間の醸酵後にアルコールを添加しなくとも、黴の発生を防止できるとともに、香り、光沢および風味に優れた味噌を製造することができる。